Klosterneuburger Creme auf Himbeermark

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)

Zutaten

250-300g Tiefkühl-Himbeeren
4 Blätter weiße Gelatine
1 Vanilleschote
¼l Milch
2 frische Eigelb (Gr. M)
50g Zucker
150-200g Schlagobers
2 EL Staubzucker
evtl. Minze (zum Verzieren)

Zubereitung

Himbeeren auftauen lassen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen.
Milch, Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.
Schote entfernen.
Eigelb und Zucker cremig rühren.
Die heiße Vanille-Milch langsam in die Eicreme rühren.
Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen.
Kalt stellen, bis die Masse halbfest wird.
Schlagobers steif schlagen, unterziehen.
Die Creme in 4 kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) oder in eine große Schüssel füllen.
Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
Beeren, bis auf einige, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
Mit Staubzucker verrühren.
Creme stürzen.
Alles anrichten und verzieren.